



Speiseplan KW 20 12.05.25 - 16.05.25

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
12.05.2025 Montag	Nudelsuppe (vegetarisch) ^{G,Se} mit Brötchen ^G Vanillepudding ^{M,4}	Grüne Soße ^{E,G,M,Sf} mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei ^E Vanillepudding ^{M,4}	Salatbuffet ^{E,G,M,Hf,Sf,Se}
13.05.2025 Dienstag	Vegetarische Tortellini ^{E,G,M} mit Tomaten-Rahmsoße ^{M,Se} BIO-Obst*	Mit Käse und Gemüse gefüllte Zucchini ^{M,Se} , dazu Bulgur (BIO- Bulgur*) ^G und Joghurtsoße (aus BIO-Joghurt*) ^M BIO-Obst*	Salatbuffet ^{E,G,M,Hf,Sf,Se}
14.05.2025 Mittwoch	Panierte Geflügelschnitzel (BIO*) ^{E,G} mit Kartoffelpüree ^M und Karottengemüse ^{M,Se} Joghurt (BIO-Joghurt*) ^M mit Knuspermüsli ^{G,Hn,Mn,Wn}	Asia-Gemüse "Süß-Sauer" ^{Se,Sj,Hf,2} , dazu kleine Frühlingsrollen (vegetarisch) ^{G,Sj} und Reis (BIO-Reis*) ^{Se} Joghurt (BIO-Joghurt*) ^M mit Knuspermüsli ^{G,Hn,Mn,Wn}	Salatbuffet ^{E,G,M,Hf,Sf,Se}
15.05.2025 Donnerstag	Pasta ^{G,M} mit Putenschinken- Soße ^{G,M,Se,2,3} BIO-Wassereis*	Erbsencremesuppe (BIO- Erbsen*) (püriert) ^{M,Se,Hf} mit Vollkornbrötchen ^G BIO-Wassereis*	Salatbuffet ^{E,G,M,Hf,Sf,Se}
16.05.2025 Freitag	Fischfrikadelle mit Lachs ^{G,M,F} , dazu Reis ^{Se} und Kräutersoße ^{G,M,Se} Frisches Obst	Hirse-Gemüse-Käse-Bratling (mit BIO-Hirse*) ^{E,G,M,Se} , dazu Spätzle ^{E,G,M} und Gemüse- Tomatensoße (mit BIO- Gemüsewürfel*) ^{Se} Frisches Obst	Salatbuffet ^{E,G,M,Hf,Sf,Se}

***BIO-Speisen und BIO-Zutaten in Speisen kontrolliert durch: Grünstempel DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelnerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse

(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)